Solutions for wine making

Actibiol

Bioactivador de la fermentación alcohólica a base de cortezas de levaduras, levaduras inactivadas y elementos soportes celulósicos. Actibiol favorece al desarrollo de las levaduras y prolonga la actividad fermentativa.
También facilita los rearranques de fermentación.

INTERÉS ENOLÓGICO

Actibiol libera en el mosto:

> **Factores de crecimiento** (vitaminas, aminoácidos, péptidos…) indispensables para una buena multiplicación de la población de levaduras.
> **Factores de supervivencia** (ácidos grasos de cadena larga, esteroles…) que mantienen el metabolismo fermentativo cuando disminuyen los nutrientes y aumenta el nivel de alcohol.
> **Fijadores de toxinas** que son los residuos de pesticidas y los ácidos grasos (C8, C10) producidos por las levaduras para limitar su metabolismo fermentativo cuando se empobrece el mosto al final de la fermentación alcohólica.
> Además Actibiol simula el efecto de las borras en vinificación de blanco o rosado.

DOSIS DE EMPLEO

> Tratamiento preventivo: 20 a 40 g/hl.
> Tratamiento curativo: 40 a 60 g/hl.

MODO DE EMPLEO

> **Tratamiento preventivo:** Añadir **Actibiol** por remontado lo antes posible, preferiblemente al inicio de la fermentación alcohólica. Aconsejamos completar la adición de **Actibiol** con **Vitaferment** (según el nivel de nitrógeno asimilable del mosto) y **Granucel** (según la turbidez).
> **Tratamiento curativo (rearranque de fermentación):** Añadir **Actibiol** por remontado justo después de un sulfatado a 2g/hl (para impedir un desarrollo de bacterias), y antes de iniciar el protocolo de rearranque de fermentación (pedirle a su proveedor el protocolo específico).
> Abrir el paquete 10 minutos antes de utilizarlo para airear el producto y utilizarlo entre 24 y 48 horas después de abierto.

ACONDICIONAMIENTO

> Bolsa de 1 Kg.

CONSERVACIÓN

>Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

LAMOTHE-ABIET
B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com